

Chleb oliwkowy



Składniki:

- 500g mąki pszennej chlebowej Młyn Stoisław (typ 750)
- 400ml wody (*Nałęczów Zdrój Sp. z o.o*)
- 50ml oliwy z oliwek (*LUGILIO*)
- 2 łyżki suszonych drożdży (*Lesaffre Polska S.A*)
- 1,5 łyżeczki soli („*PRODUKT-SOL*” sp. z o.o.)
- 240g zielonych oliwek (u mnie hiszpańskie) *Alce Nero*
- 3 łyżeczki kaparów (*Dripol*)
- 1 łyżeczka suszonej cebulki (*SYS Małgorzata Wróblecka-Sysiak*)
- 3 łyżeczki suszonego tymianku (*Kamis-Przyprawy S.A. - Wólka Kosowska*)

Wykonanie:

Łączę wszystkie suche składniki w misce. Oliwki i kapary kroję na mniejsze kawałki, dorzucam je do miski. W drugim naczyniu mieszam wodę z oliwą, następnie łączę suche składniki z mokrymi i wyrabiam dość luźne, sprężyste ciasto. Nastawiam piekarnik na 40 stopni i wkładam miskę z ciastem zasłoniętą ściereczką kuchenną na 2 poziom. Czas wyrastania 30min. Ponownie chwilę wyrabiam ciasto, układam w metalowej blaszce (30x12x8) wysmarowanej masłem roślinnym i pozostawiam na kolejne 15 minut, aby ciasto ponownie wyrosło (w 40 stopniach). Wierzch posypuję tymiankiem i gruboziarnistą solą. Piekę w 190 stopniach przez 50min. Jeżeli chcecie, aby skórka była chrupiąca, można na ostatnie 15min pieczenia zwilżyć lekko wodą wierzch chleba.

